

El Buller

L A N D H O T E L



Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.
Unser Küchenteam unter Leitung von Paul Ludwig Buller und Küchenchef Gordon Nelson
verwöhnt Sie neben „Buller´s Klassikern“ mit frischen Fischgerichten, Wildspezialitäten
sowie vegetarischen und veganen Gerichten.

Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit.

Unser Serviceteam berät Sie gerne,
bei der passenden Getränke- oder Weinbegleitung.
Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Herzlichst

*Ihre Familie Buller
und das gesamte Team*

Restaurant-Öffnungszeiten

Montag – Sonntag:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.15 Uhr

Sonntags nur mit Reservierung

Aperitif - Empfehlung

Buller's HeimatGenuss-Cocktail

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,
Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 9.20

Buller's HagenerLiebe-Cocktail

-TeutoGIN Kirsch aus Hagen a.T.W. (limitierte Auflage),
Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg, Kirschsirup und Tonic Water- 0.2 l 9.50

Hugo (auch alkoholfrei erhältlich)

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

Aperol Spritz (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange- 0.2 l 8.20

Lillet Wild Berry

-Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren- 0.2 l 8.20

Arangino

- Arangino Di Tarocco, Tonic, Orange - 0.2 l 8.20

Amérie

- Münsterländer Himbeergeist, Sekt, Minze, Walderdbeeren - 0.2 l 8.20

Martini Pomegranate

- Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone,- 0.2 l 8.20

Fruitage -Biercocktail-

Bier, Sauerkirsche, Limette, Minze 0.25 l 7.80

Gin Tonic mit TeutoGIN aus Hagen a.T.W.

zur Wahl (das jeweils passende Tonic servieren wir Ihnen dazu) 0.2 l 11.90

TeutoWHITE Gin klassisch mild, Aromen: Ingwer,Minze

TeutoBLACK Gin mild, Aromen: Rosmarin, Koriander

TeutoBLUE Gin mild, Aromen: Mandarine, Granatapfel

TeutoVIR Gin fruchtig mild, Aromen: Himbeere, Limette

Alkoholfrei

Apfelsecco 0.1 l 5.90

Aspirinos

-Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2l 7.90

Florida Feeling

-Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 8.00

Unser Landhotel-Menü

3erlei von der roten Beete

-Mousse, Salat, Sorbet- (f)

18.90

Essenz von der Heideente

Pfannkuchenstrudel, Eierstich, Gemüserauten (i,a,g)

10.50

Rehrücken aus deutscher Jagd

Walnusshaube, Sauerkirsche, hausgebackener Kürbiskuchen, kleines Schmorgemüse

(a, c)

42.00

Nusschmarrn

Brombeerkompott, Ingwerrahmeis (g,c)

14.00

Menü 72.00

HeimatGenuss-Menü

Als Aperitif servieren wir Ihnen „Buller's HeimatGenuss-Cocktail“

Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons - Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst +1.50

(a, g, i)

9.50

Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Salzkartoffeln (a1, a2, g,j)

32.00

oder

Goulasch vom Mentruper Weiderind

Apfel-Zwiebelchutney, Cremekohlrabi, hausgemachte Kartoffelplätzchen

(j,a)

28.50

Hausgemachtes Kaffeeis

Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott (a,c,g,h)

14.50

Menü Forellenfilets 51.00

Menü Kalbsklößchen 49.00

inklusive „Buller's HeimatGenuss-Cocktail“

In deutschlandweit allen Ringhotels können Sie ein individuell auf die Region abgestimmtes HeimatGenuss-Menü genießen. Und damit tun Sie auch noch Gutes, denn 2.00 € pro Menü werden an unsere Partner Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und Kinderhilfe Organtransplantation e.V. gespendet.

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

Vorweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

(a1-5, c, d, e, f,
g, h, i, j, k)

5.50
pro Person

Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter (a1-5)

3erlei von der roten Beete -vegetarisch-
-Mousse,Salat, Sorbet-

(f) 18.90

Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs
Berglinsensalat, Ingwerrahmeis

(f, g, h3) 18.50

Berglinsensalat
marinierter Kürbis, Nusspesto, Rote Beete-Mousse

(f,h,i,e) 17.00

Crème Brûlée vom Steinpilz
Hirschrückencarpaccio im Kräutermantel, Walnüsse,
Wildkräutersalate in Brombeerdressing

(g, c) 21.00

Guppen

Kraftbrühe vom Wiesenrind
Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g,
i,j) 9.20

Cremesuppe vom Hokaidokürbis -vegetarisch-
Kürbisöl,-kerne,-chip

(a1, g, i) 9.90

Ländliche Kartoffelcremesuppe
Croûtons - Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst +1.50

(g, a, i) 9.50

Essenz von der Heideente
Pfannkuchenstrudel, Eierstich, Gemüserauten

(g, a, i) 10.50

Kleinigkeiten

Blätterteigpastete
Ragout von der Ochsenzunge, Wurzelgemüse, marinierter Kürbis, Kapern

(a,g,c,i) 21.00

Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing
frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i) 21.50

„Strammer Max“
Bauernbrot, luftgetrockneter Schinken, Spiegelei, Kartoffelsalat

(a, c, h, j,
k) 19.40

„Käsebrozeit“
Bauernbrot, 3 verschiedene Käse, Weintrauben, kleine Tomaten

(a1-a5, e,
g,) 19.40

Unser Vegetarisches Menü

Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons

(a,g)

9.00

* * * *

3erlei vom Hokkaidokürbis

-Kuchen, Kompott, Geschmort-

(g,c,a)

24.90

* * * *

Crème Brûlée

Brombeersorbet

(c,g)

13.90

Menü 44.50

Unser Veganes Menü

Berglinsensalat

marinierter Kürbis, Nusspesto, Rote Beete-Mousse

(f,h,i,e)

16.00

* * * *

Gebatener Romanasalat

Maispüree, Süßkartoffel-Reisbällchen, saure Pilze, Zwetschge

(f,a,g)

24.50

* * * *

Schokoladen-Kürbisschnitte

Brombeerkompott, Tonkabohneneis

(f,h)

14.00

Menü 48.00

Unsere Hauptgerichte

Knusprig geschmorte Bauernente -Brust & Keule- Teilentbeint, Orangenrahm, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	(a,g,i)	38.00
Goulasch vom Mentruper Weiderind Apfel-Zwiebelchutney, Cremekohlrabi, hausgemachte Kartoffelplätzchen	(a,j)	28.50
Geschmorte Rehbockkeule Wacholderrahm, gefüllte Birne, Bohnenbündchen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	(f,g,a)	35.90
Gebräunte Edelfischterrinen Wirsingmantel, Kürbisrisotto, Garnelensauce, Blattsalate in Kräuterdressing	(g,i)	28.50
Seeteufel gebraten Schinken-Salbeihaut, 2erlei von der Knolle, Rauchkartoffelpüree	(a,g)	39.00

Buller's Klassiker

Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“ -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	(g, a, i) als Tellergericht	32.00 27.00
Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“ Geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, gemischte Rohkostsalate, Pommes frites	(a1, c, g, h, i, j, k) als Tellergericht	29.50 24.50
Truthahnbrustschnitzel Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	(a1, c, g, h) als Tellergericht	31.00 25.50
Kalbsleber karamellisierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne	(a1, g, i) als Tellergericht	38.00 30.50
Hirschgoulasch „St. Hubertus“ Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i) als Tellergericht	32.90 26.90
Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	(a1, c, g, h4, i, j)	32.00

Güßigkeiten

Unser hausgemachtes Rahm-Eis mit hausgebackenem Keks - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	3.30
Welfencreme Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.20
Zwetschgen-Streuselküchlein mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.20
Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.60
Schokoladen-Kürbisschnitte Brombeerkompott, Tonkabohneneis	(f,h)	15.50
Crème Brûlée Blaubeersorbet	(g,a1,c)	13.90
Nusschmarrn Hagebuttenkompott, Ingwerrahmeis	(a,g,c,h)	14.90
Hausgemachtes Kaffeeis Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott	(a,c,g,h)	14.50

Alle Preise verstehen sich in EURO (€), inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer!

Kennzeichnungspflichtige Allergene

(Hauptallergene Stand 13.12.2014)

Laut der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung, müssen ab dem 13. Dezember 2014 auch nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware) in Bezug auf Allergene-Zutaten und Stoffe gekennzeichnet werden. Aus diesem Grund möchten wir Sie darüber informieren, dass in allen unseren Speisen nachfolgend aufgelistete Hauptallergene, auch in kleinsten Mengen und Spuren (durch nicht vermeidbare Kreuz-Kontamination) auf Grund unserer Rezepturen, Produktionsabläufe, technischen Möglichkeiten und baulichen Gegebenheiten, enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie leiden, so sprechen Sie uns gern an. Wir werden bemüht sein, Ihren Wünschen zu entsprechen.

Hiermit schließen wir jede Haftung aus!

Paul Ludwig Buller

(a) glutenhaltige Getreide

(a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Hafer (a4) Gerste (a5) Sesam

(b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch

(h) Schalenfrüchte

(h1) Mandeln (h2) Haselnüsse (h3) Walnüsse (h4) Cashewkerne

(i) Sellerie (j) Senf (k) Schwefeldioxid & Sulfite (l) Lupinen (m) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff(en)

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt

(6) geschwärzt

(7) mit Phosphat

(8) mit Milcheiweiß

(9) mit Koffein/mit Teein

(10) chininhaltig

(11) mit Süßungsmittel

(12) enthält eine Phenylalaninquelle

(13) gewachst

(14) mit Taurin

(15) Mitverwendung von Pflanzenöl -aus gentechnisch verändertem Soja

(16) Antioxidationsmittel und Nitrit-Pökelsalz, Phosphat und Konservierungsmittel

(18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

(19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

(20) Zutaten Tonic Water: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin

(21) Zutaten Bitter Lemon: Wasser, Zucker, Limonensaft aus Limonensaftkonzentrat, Limonen-Konzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin

(23) Zutaten Ginger Ale: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Zitronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff Zuckercouleur (E150)